タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.19

例：7：30 に炊き上げたいとき

1 予約 を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する
●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「雑穀米」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

4 炊飯 を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

お知らせ
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●「炊きこみ」・「おこわ」の具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 予約 を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する
●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

3 炊飯 を押す

●予約できました。

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	時　間
白　米	55分〜13時間まで
無洗米	55分〜13時間まで
おかゆ	1時間5分〜13時間まで

お知らせ
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。 → P.20

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を 1 のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を**手のひら**で「パンパン」と数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因となります。

4 外ぶたを閉め、(メニュー) を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押すことで調理時間を変更することができます。

標準時間	設定可能な範囲
45分	1～80分

5 (炊飯) を押す

点灯

炊飯ランプ (炊飯) が点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴る

焼き上がりまでの残り時間を表示する

●調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。

6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了 (とりけし) を押し、なべからケーキを取り出す

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。

●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。

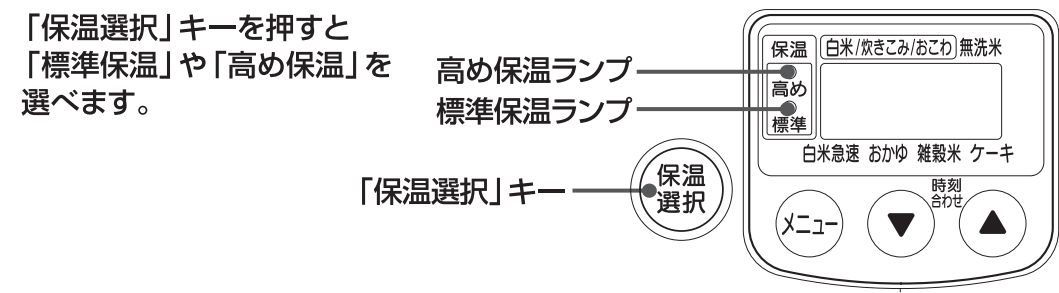
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。

●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。 → P.23

●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

調理終了後30分間　　調理終了後30分以降

標準保温　高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準保温」や「高め保温」を選べます。

標準保温

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯する

保温 高め 標準 点灯

次の場合、「保温選択」キーを押しても「標準保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「おかゆ」・「雑穀米」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- 標準保温で2時間以上経過し、高め保温にしたあと
- なべの温度が低いとき

●炊き上がりから14時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
●「標準保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

高め保温

少し高めの温度（約70℃）で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する

2 を押す

高め保温ランプが点灯する

「高め保温」から「標準保温」に戻すときは…

保温選択 を押す

「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する
●「標準保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

●「標準保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●「炊きこみ」・「おこわ」・「発芽玄米」は「白米/炊きこみ/おこわ」メニューで炊くため炊き上がり後「標準保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。）
●「ケーキ」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・標準保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、プラグを接続する

→ P.9「ご飯の炊き方3」参照

2 「時刻合わせ」キーの▲を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 炊飯およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、プラグを接続する

→ P.9「ご飯の炊き方3」参照

2 予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中・保温中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音　●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音はプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 ●大さじ1＝ 15mL　●小さじ1＝ 5mL	**白米・発芽玄米→**「白米用」の計量カップで（1カップ＝180mL） **無洗米→**「無洗米専用」の計量カップで（1カップ＝171mL）

五目ご飯

メニュー：白米/炊きこみ/おこわ を選びます。　**無洗米の場合 無洗米 を選びます。**

材料(2～3人分)

- 米……2カップ
- 鶏肉(またはしらす干し)……30g
- 油あげ……1/3枚
- にんじん……20g
- こんにゃく……20g
- ごぼう……20g
- 干ししいたけ（もどす）……2枚
- A 薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1
- A 塩……小さじ1/3
- A だしの素……小さじ1/3
- 干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

つくり方

1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗い3を加え、白米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6 メニュー キーを押して 白米/炊きこみ/おこわ 、無洗米は 無洗米 を選び、続いて 炊 飯 キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。

●掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりが不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ

メニュー：ケーキ を選びます。　**設定時間：45分**

材料

- 薄力粉(ふるっておく)……60g
- 卵(卵黄と卵白に分けておく)……2個
- 砂糖……50g
- バニラエッセンス……少々
- A 牛乳……大さじ1/2
- A バター……10g
- 生クリーム・果物(飾り用)……適宜
- バター(なべ塗り用)……適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊 飯 キーを押します。（スポンジケーキの設定時間は45分です。）
8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
＊バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。
（使用量は小さじ2です。）

チーズケーキ

メニュー：ケーキ を選びます。　**設定時間：75分**

材料

- クリームチーズ……100g
- 砂糖……25g
- 砂糖(卵白泡立て用)……15g
- 卵(卵黄と卵白に分けておく)……2個
- 薄力粉(ふるっておく)……15g
- 生クリーム……25mL
- レモン汁……小さじ2
- バニラエッセンス……少々
- 溶かしバター……10g
- 生クリーム・果物(飾り用)……適宜
- バター(なべ塗り用)……適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
6 4に5を加えてゴムベラで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。

7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊 飯 キーを押します。（チーズケーキの設定時間は75分です。）
9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。
＊バリエーション:レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。
（使用量は15gです。）

お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。

外側のお手入れ

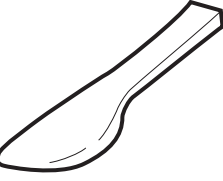
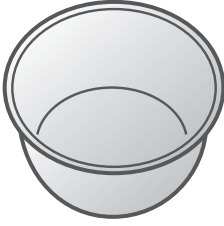
外　側

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

内側のお手入れ

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

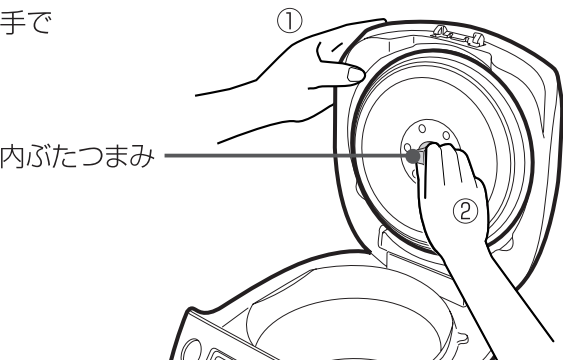
1. なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3. （炊飯）を押す
4. メロディーが鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す
5. 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする　→　P.22

お手入れ つづき

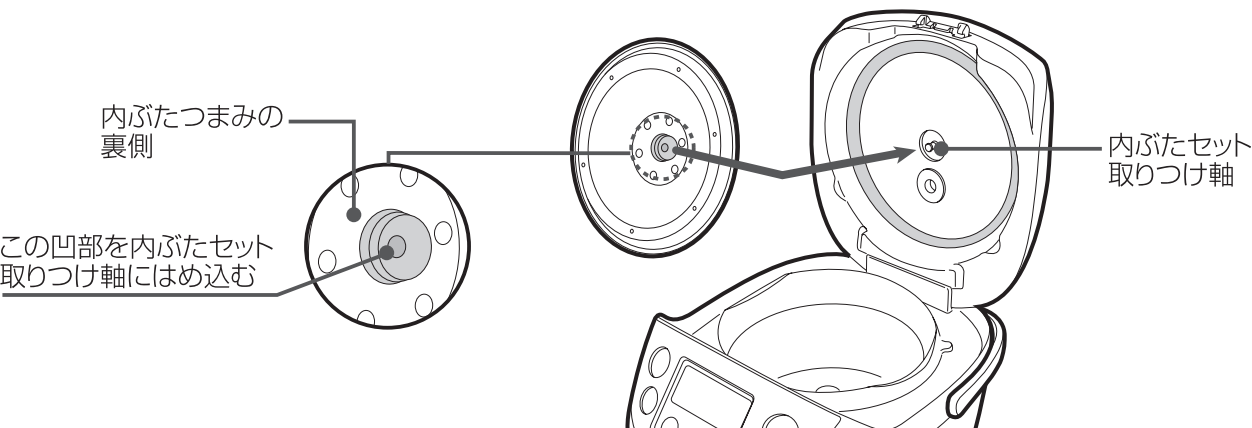
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

外ぶたを片手でささえながら（①）もう一方の手で内ぶたつまみを手前に引いて（②）はずす

①
内ぶたつまみ
②

つけ方

内ぶたつまみの裏側の凹部を内ぶたセット取りつけ軸に合わせ、はめ込む

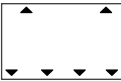
内ぶたつまみの裏側
この凹部を内ぶたセット取りつけ軸にはめ込む
内ぶたセット取りつけ軸

交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.29参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット	C130-6B
な　べ	B313-6B
電源コード	CD-KD07-J
しゃもじ	SHAKN-6B
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? ●白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか?　→　P.12
炊飯	炊飯できない　キー操作できない	●プラグがはずれていませんか? ●表示部に「E01」・「E02」など表示していませんか?　→　P.28 ●標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか?　→　ピンやごみを取り除いてください。
炊飯	炊飯・保温中に「カチッ」「カチッ」と音がする	●マイコンが働いて火力調節をしている音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●外ぶたが変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●外ぶたパッキンが汚れていませんか?　→　汚れている場合はお手入れをしてください。

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが 生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか? → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 → P.16、P.20 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか? → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか? → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか? → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか? → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか? → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか? → 生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキが ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか? → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。 → P.16、P.20

●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 → なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 → P.23 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.8
	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の高め保温をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	●高め保温を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.18
	標準保温ができない	●「標準保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P.18 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「標準保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「標準保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.18「お知らせ」参照
予約	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.19
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

表　示	●お調べいただくこと
エラー表示：E01　E02	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示：H01　H02	●ふたセンサーまたはセンターセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
▲▲ ▼▼▼▼ を点滅する	●動作（炊飯・保温・予約）中に停電、またはプラグがはずれています。 →　プラグを差し直してください。 炊飯中は元の状態に戻らない場合、洗米からやり直してください。
表示が おかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・Tel　(06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax　(06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

愛情点検　長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
●その他の異常や故障がある

▶

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名		NS-UA05
炊飯容量(約L) [ ]内はカップ数	白米・白米急速	0.09~0.54 [0.5~3]
	炊きこみ	0.09~0.36 [0.5~2]
	おこわ	0.18~0.36 [1~2]
	無洗米	0.09~0.51 [0.5~3]
	おかゆ	0.09~0.18 [0.5~1]
	雑穀米	0.09~0.36 [0.5~2]
	発芽玄米	0.09~0.36 [0.5~2]
ケーキ		薄力粉 60g分
定格		交流 100V 440W 50/60Hz
炊飯方式		直接加熱方式
電源コードの長さ		1.4m(マグネットプラグ式)
外形寸法(約cm)		幅23.5×奥行30.5×高さ20.5
質量		約2.3kg
最大炊飯容量		0.54L
区分名		E
蒸発水量		15.9g
年間消費電力量		39.9kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		97.9Wh
一時間当たりの保温時消費電力量		11.0Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.45Wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.38Wh

●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)

メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日
■販売店名

TEL